

Nos volailles et gibiers sur commande

- Nos volailles fermières : chapon, dinde, poularde, pintade chaponnée, oie, canard, pigeon, caille
- Nos gibiers : Sanglier, chevreuil, biche

Nous pouvons désosser toutes les volailles de votre choix et les farcir avec notre farce de Noël Maison (Porc, veau, herbes fraîches, foies de volaille flambés à l'Armagnac et notre secret !).

Les volailles festives seront vendus entières ou en demi. Nous vous proposons également de la découpe de volaille (cuisse ou suprême de chapon, cuisse de dinde, suprême de pintade, etc...).

Le magasin est ouvert
du lundi au samedi : de 8h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Fermé le dimanche et le mercredi.

**Nous serons exceptionnellement ouvert
les mardis 24 et 31 décembre de 8h à 16h sans interruption.**

**La carte gourmande,
pensez-y !**



23, place du Général de Gaulle • 59310 ORCHIES

Commandes au : 03 20 71 86 56

Prix nets, exprimez en euros

NOUVEAU

**Viande de bœuf Maturée
Côte à l'os, entrecôte, faux filet
sur commande**



Nos mises en bouche

Nos verres gourmands

2,10€

- Mousseline de carottes à la ricotta et le filet mignon fumé
- Coquille d'œuf mimosa aux herbes fraîches
- Tartare aux deux saumons, avocats et crème de chèvre
- Guacamole au crabe et écrevisses
- Chèvre frais pomme verte et magret fumé
- Crème de cèpes et copeaux de foies gras



Les Pains surprises (64 toasts minimum)

sur commande

- Au poisson
- Charcuterie/fromage

48,00€

46,00€

Nos amuses bouche

- Foie gras et compotée d'échalotes au vinaigre de framboise
- Blinis au saumon fumé, pointe de citron et crème de ciboulette
- Chiffonade de filet mignon fumé sur tartare de tomate au basilic
- Mousson de canard et sa figue fraîche

1,60€

1,20€

1,20€

1,20€

- Feuilleté de Saint-Jacques sur crème de poireaux
- Flamiche au Maroilles
- Mini-burger au poulet, tomate et sauce pita
- Mini-feuilleté saucisse et moutarde à l'ancienne
- Mini-feuilleté aux escargots en persillade
- Mini bouchée au ris de veau
- Mini brochette de Saint-Jacques à la chicorée

1,70€

1,20€

1,20€

1,20€

1,65€

1,80€

1,80€

Nos boudins et pâtés maison

- Boudin blanc truffé (Tuber Melanosporum) le kg 31,80€
- Boudin blanc nature le kg 21,90€

Pour accompagner votre salade, nous vous proposons également une grande variété de pâtés en croûte, de ballotines et de galantines, dont notre spécialité maison : **le Porcelet farci aux truffes** le kg 37,80€

le kg 31,80€

le kg 21,90€

le kg 37,80€

Nos entrées

Nos entrées froides

- Langue lucullus maison le kg 69,80€
- Foie gras de canard maison le kg 134,90€
- Assiette Périgourdine (foie gras, gésiers confits, magret fumé, feuille de chêne, pignons et noix) pièce 9,60€
- Saumon fumé maison Label Rouge le kg 68,80€
- Assiette norvégienne aux deux saumons pièce 9,50€
- Saumon fumé sur lit de guacamole à l'aneth pièce 9,90€
- Terrine de langouste et écrevisses aux petits légumes le kg 27,90€

le kg 69,80€

le kg 134,90€

pièce 9,60€

le kg 68,80€

pièce 9,50€

pièce 9,90€

le kg 27,90€

Nos entrées chaudes

- Coquille St-Jacques pièce 8,90€
- Cassolette de St-Jacques et écrevisses flambées au Calvados pièce 8,90€
- Cassolette de ris de veau flambée à l'Armagnac pièce 8,90€
- Cassolette de St-Jacques sur fondue de poireaux pièce 8,90€
- Escargots de Bourgogne en coquille les 6 5,40€
- Bouchée à la reine pièce 5,90€
- Bouchée au ris de veau pièce 8,90€
- Croustillant de crabe aux herbes fraîches pièce 8,90€

pièce 8,90€

pièce 8,90€

pièce 8,90€

pièce 8,90€

les 6 5,40€

pièce 5,90€

pièce 8,90€

pièce 8,90€

Nos plats



Les plats cuisinés

- Agneau des prés-salés en cuisson de 7 heures, pommes dauphine, fèves au beurre d'ail, crème de carottes au cumin la part 21,90€
- Suprême de chapon flambé à la fine Champagne, sauce aux truffes, poires et groseilles, gratin dauphinois, pois gourmands, mini tomates rôties au vinaigre balsamique la part 22,80€

la part 21,90€

la part 22,80€